

# Vigna del Suolo Brunello di Montalcino DOCG

Komplex - kräftig - genussvoll



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

<b>Herkunft</b>	<b>Rebsorte</b>
Italien	Sangiovese
<b>Produzent</b>	<b>Verschlussotyp</b>
Argiano	Hochwertiger Naturkork
<b>Jahrgang</b>	<b>Genussreife</b>
2015	ab 2022
<b>Flaschengrösse</b>	<b>Trinktemperatur</b>
75 cl	16 - 18°C
<b>Alkoholgehalt</b>	<b>Artikelnummer</b>
14.5%	22597715
<b>Kulinarik</b>	<b>Ausbau</b>
Kulinarike: Rindsfilet im Kräutermantel, Hirsch-Medaillon	30 Mt. im Holzfass
	Blaubeersauce



## ÜBER DEN WEIN

Der Vigna del Suolo ist der 1er Cru von Argiano. Ein einzigartiger Brunello, der aus den ältesten Weinbergen und nur in den besten Jahrgängen erzeugt wird. Vigna del Suolo ist eine Hommage an die Erde, auf der die Weinrebe wächst und die dem Wein seine grosse Komplexität verleiht. Ohne zweifel ist der Wein aus 100 % Sangiovese Trauben, der raffinierteste Ausdruck des Brunellos.

Qualität: Sehr genussvoller Wein mit einem langen Alterungspotenzial.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Farbe: Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen, farbdicht.

### Aromatik

Aromatik: Komplexe Nase nach roten Früchten wie Maraska- Kirschen, florale Nuancen, würzig nach Salbei und Balsamico, ein Hauch von Orangenschalen unterstützt die Aromatik.

### Körper

Körper: Weicher Auftakt, kräftiger Körper, gute Struktur, ausgeprägte Gaumenaromen, seidige Tannine, lebendige Säure und ein lang anhaltender Abgang.



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)